EMOCIÓN viniferm

Rosados intensamente afrutados

Características

Viniferm EMOCIÓN es una selección específica para la fermentación de vinos rosados. Proporciona alta intensidad aromática y registros complejos debido a su elevada producción de aromas fermentativos. Es una cepa adaptada la fermentación a bajas temperaturas.

Aplicación

- Elaboración de vinos r**osados con elevada intensidad y persisitencia aromática**.
- Buena producción de aromas amílicos en fermentación a bajas temperaturas.
- Aromas muy estables en el tiempo.

Cualidades organolépticas

Aporta un excelente equilibrio entre los aromas fermentativos de tipo amílico y el carácter frutal de los vinos rosados.

Propiedades enológicas

- Fase de latencia corta.
- Fermentación regular y completa.
- Resistencia al etanol: 14,5 %.
- Rendimiento alcohólico medio.
- Tolerancia a bajas temperaturas: >13ºC.
- Aptitud a fermentación con baja turbidez.
- Exigencias bajas en nitrógeno asimilable, dependiendo del nivel de clarificación. En mostos deficitarios en nitrógeno o de elevada graduación alcohólica (superior a 12,5% vol) se aconseja la adición de nutrientes en forma orgánica (Actimax NATURA, Actimax BIO).
- Producción de acido acético de baja a mediana.
- Baja producción de SO_2.
- Producción baja de SH_2.
- Buena implantación en el medio: fenotipo Killer.

Rosado	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	Killer	13-28 ºC	Medio	14,5	Baja	produce ésteres

Dosis

Vinificación	**20-30 g/hl**

Modo de empleo

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- Mantener una buena higiene en la bodega.
- Añadir la levadura lo antes posible.
- Respetar la dosis prescrita.
- Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35 - 40ºC (10 litros de agua por 1 Kg de levadura).

2.- Esperar 10 minutos.

3.- Agitar la mezcla.

4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10ºC entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

- En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratandose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

Aspecto físico

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

Presentación

Paquetes de 500g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio, en cajas de 10 kg.

Propiedades microbiológicas y fisicoquímicas

Recuento de levaduras (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	$> 10^{10}$
Otras levaduras [UFC/g]	$< 10^{5}$
Mohos [UFC/g]	$< 10^{3}$
Bacterias lácticas [UFC/g]	$< 10^{5}$
Bacterias acéticas [UFC/g]	$< 10^{4}$
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	$< 10^{2}$
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservación

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.